mono

CONTENTS

2015.8-16.9-2No.743

©WPP（禁・無断転載）

AD・表紙デザイン：若山トシオ
デザイン：フェイヴァリット・グラフィックス
DTP：ベイス、ナギ
表紙イラスト／次原隆二　©次原隆二/NSP 1982

特集担当者のおすすめ！

フラッグシップのアテンザもいい、気持ちよく駆け抜けることができるロードスターだってもちろんいい。でも、新世代車種になってもっとも変わったのは、間違いなくデミオだろう。その躍動感あふれるスタイルはコンパクトなボディに見事にマッチ。インテリアだって、「これデミオっすか？」と驚くほどの上質感。まさに常識を打ち破るコンパクトが登場。詳細は71ページ、76ページにて。

モノマガ人よ、Be a driver.で熱く行こうぜ
決めたぜ、マツダ!!

写真／青木健格（WPP）

一時は経営の危機に立たされた自動車メーカー、マツダ。その危機から脱したのは、マツダ社員が自ら開発した革新的なテクノロジーやモノづくりの手法であり、自ら生み出した躍動感あふれるデザインだった。その取り組みがいまのマツダの支えとなっている。日本のみならず世界でも高い評価を受けている「惚れるクルマ、どこまでも操りたくなるクルマ」に乗ってみないか。まずは、両腕を前に突き出して拳を握ってみよう。そして、こう叫ぶのだ。Be a driver！

040…… マツダがソファとバイクを始めました？
042…… 世界がマツダを認めた日～Goodwood Festival of Speed～
046…… 世界一のクルマを作る。世界一のモノづくりで。-藤原清志氏に聞く-
048…… そうだったのか！　スカイアクティブテクノロジー
050…… 5分ちょっとで読めるマツダの歴史
052…… ロードスターがもつ影響力とは？
056…… Great Cars of Mazda～マツダの歴史をつくったクルマたち～
060…… よろしくメカドック　那智渡が教えるロータリーエンジンの魅力
062…… マツダの本丸、広島に匠を訪ねる
064…… 楽しいクルマは、楽しい現場から～広島で聞いた“ふ～ん”な話
066…… そこは、ワクワクボールパーク! Zoom-Zoomスタジアム広島へ行こうや～
068…… マツダデザインの源「魂動デザイン」に込めた魂　-前田育男氏に聞く-
070…… 新世代車種の開発主査、チーフデザイナーに聞く
「ボクらのクルマ、ここ見てほしいッ!」
074…… **Mazda DRIVE**
マツダ車3台ハシゴ試乗会
080…… 赤が宿す力
081…… リセールバリューもかなり高め？　宣言します。脱・マツダ地獄

編集部より◎商品は取扱説明書に従って正しい使い方をしてください。掲載価格は税込みの価格です。実勢価格は編集部調べの価格です。◎次号のモノ・マガジンは2015年9月2日（水）発売です。

mono

CONTENTS.2

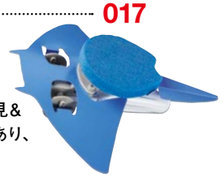
2015.8-16.9-2No.743

今月のイチ押し！

素朴でナチュラルな風合いが特長のヌメ革。使い込んでいくと色に深みが増し、いわゆる「あめ色」になっていく。革財布や革カバンでもおなじみですね。そんなヌメ革をまるごと使ったシューズをアシックスタイガーが作ってしまったというから、「まさか!?」なのである。詳しくは7ページをみるべし！

017
新製品モノ・モール

猛暑の中でも絶好調のモノ・モール。今回もこだわりいっぱいの新製品の中から、独断と偏見＆モノマガ的視点で選んだアイテムをズラリと紹介する。トレンド情報あり、お試しリポートあり、注目スポット探訪あり、暑さに負けないクールなネタが満載！



時が止まって。文と構成／河村喜代子 032
【巨大さが道具の機能だった】ビッグツリーにはビッグソーがいる。

アメリカは西部開拓時代を迎える頃、太平洋岸のノースウエスト一帯で林業が隆盛期を迎える。ジャイアントセコイア、ジャイアントレッドウッド、ウェリントニアなどの巨木に立ち向かうロガーたちが使った道具は、単純極まりないのこぎり1本だった。ただし、巨木には巨大なノコが必要だった。長さ4～5mもあるものが一般的だった。

【特集】料理に本気を、食卓に茶目っ気を。 090
メシウマモノ傑作選

なんだって美味しく調理してしまう鉄なべ、海外で賞賛されるメイドインジャパン包丁、竈を超える美味しいごはんを炊ける最高級炊飯器、はたまた笑顔と会話を生む食器類など。本気出して作ってこそ、楽しんで食してこそ、食事は美味しいのだ。食べることは生きることだ！　という、なんともメシウマな話。

【特集】セイコー ダイバーズウオッチ50周年 108
深海の覇者 進化の半世紀

“深海の覇者”として、プロダイバーが必要とする高度なスペックを実現してきたセイコーのダイバーズウオッチが、今年で誕生50周年を迎える。半世紀にわたって、生命を守るための機能を追求した道のりを歴代モデルとともに振り返り、最新系を紹介する。

【特集】手のひらの機能美 151
男のマルチツール

ツールが展開したときの斬新なデザイン、そして手のひらサイズに収納されていくスタイリッシュな姿……。そんな男心をくすぐる、機能美あふれるマルチツールの傑作品を集めたぞ！　自転車乗り必携のマルチツールから、個性派まで、これはアートだ！

mono編集部のモノ差し …… 007
うーん、うなるモノ …… 014
帰ってきたトワイライトゾーン …… 038
怪奇骨董新書箱 …… 084
たかみひろしのシネマショウ2 …… 089
電子寫眞機戀愛 …… 100
monoの大捜査線 …… 102
モノ進化論 …… 106
地方創生ブランド～日本のヘソのモノ作り　岐阜 …… 125
A Boy Days …… 132
蘊蓄の篳篥 …… 134
コンビニの力 …… 135
オモムキ・モノ・コト …… 145
みんなの腕時計 …… 148
シロラボ …… 158
monoshop新聞 …… 161
読者プレゼント&インフォメーション …… 167
バックナンバーリスト …… 170
次号予告 …… 171

編集部より◎商品は取扱説明書に従って正しい使い方をしてください。掲載価格は税込みの価格です。実勢価格は編集部調べの価格です。◎次号のモノ・マガジンは2015年8月1日(土)発売です。

看板娘の新製品

何やら巷では製品をPRするお仕事が女子たちに大人気だそう。ならばここに登場していただいた各メーカーの看板娘のみなさんは憧れの存在ともいえる。その愛にあふれたコメントこそがこの世界を動かすのだ！

文／井上清

スキンケア発想で、髪と頭皮にエネルギーを補給

アラミスと共に男を磨いてきた世代も、そろそろアタマのアンチエイジングに一層気を使うようになってきた頃。これまでも心強い味方だったスキンケアのラボ シリーズから、またまた頼りになる製品が登場した！　それがスキンケア発想で健やかな頭髪を育てる「エイジ R+」のシャンプー&コンディショナーだ。髪と頭皮を優しく守りながらしっかりとエネルギーをチャージ！　誕生以来、男性一筋のアラミスならではのソリューション。

ラボ シリーズ／「エイジ R+」シャンプー&コンディショナー

シャンプーには滋養強壮として知られるジンセン、エネルギー源となるクレアチン、爽やかなメンソール配合。髪と頭皮にうるおいを与えるコンディショナーとの併用がオススメ。価格：シャンプー4644円、コンディショナー4860円
㊐アラミスお客様相談室 ☎03-5251-3541　www.labseries.jp

アラミス事業部
マーケティング部
田村 理恵さん

ラボ シリーズ人気NO.1の「エイジ R+」から、スキンケア発想のシャンプー＆コンディショナーが遂に登場しました！　ジンセン配合で頭皮に活力をあたえ、清涼感が心地よい使用感でこれからの季節にもオススメです。

初体験！　透明なのに想像以上のヨーグルト味

喉がカラカラな時に本能が求める透明なビジュアルとヨーグルトのコクとすっきりした後味を両立させるために、牛乳由来のミネラルやアミノ酸を含む透明素材“ホエイ（乳清）”に着目。「南アルプスの天然水」をベースに絶妙にブレンドすることで、水のように透明で後味すっきりでゴクゴク飲めるのに、しっかりとしたヨーグルトの味わいを実現。朝はもちろん熱中症対策の水分補給にも絶好だ！

サントリー／南アルプスの天然水＆贅沢ヨーグリーナ

発売当初の人気沸騰ぶりも話題となったサントリーのヨーグルト味のフレーバーウォーター。想像を超える豊かな風味ながら、後味はスッキリ！価格134円
㊐サントリーお客様センター
☎0120-139-320
http://suntory.jp/sbf/

北海道でチーズを作る際にできる、乳由来の透明な成分“ホエイ”を使用することで、透明なのにヨーグルトのような味わいを実現しました。すっきりごくごく飲める美味しさ。夏場の水分補給にもぜひお楽しみください！

サントリー食品インターナショナル
ブランド戦略部
辻佳予子さん

名刺管理に悩むビジネスマンの新たな神器

簡単操作で名刺管理ができるという便利さで大ヒットしたキングジムの「ピットレック」がバージョンアップ！　タッチパネル搭載でさらに操作しやすくなった。もらった名刺を本体のカメラで撮影し、名刺情報をすぐにデータ化。ポケットサイズなので外出先へも気軽に持ち運べ、目的の名刺をタッチ操作でスピーディに呼び出すことができる。

名刺を画像データで管理できるデジタル名刺ホルダー「ピットレック」に新モデルが登場しました！　タッチパネルを搭載し、直観的な操作や画像データにメモなどを手書きできる機能を実現。名刺管理をこれ1台でスマートにできます！

キングジム
広報室
大塚未喜さん

キングジム／「ピットレック」DNH20

名刺データは別売のmicroSDカード2GB使用時で約5,000枚。使い方は本体に名刺をセットしてアイコンをタップするだけで画像として保存。同時に会社名、氏名など最大12項目を自動でテキストデータ化。価格3万9960円
㊐キングジムお客様相談室
☎0120-79-8107
http://www.kingjim.co.jp/

真夏においしい ひんやり天国

2014年に発売し、好評だったコーヒーとバニラの贅沢な味わいが今年も登場。香り高いコロンビア産のコーヒー豆を使用した風味豊かなソルベと、芳醇なバニラのすっきりとしつつも濃厚な味わいに今年もやみつき。

ほろ苦い珈琲と芳醇なバニラの濃厚な味わいを楽しんで。
ミニカップ『珈琲バニラ』110ml　294円　発売中

ミニカップ&クリスピーサンド by Haagen-Dazs

ハーゲンダッツからは、子どもが寝静まってからゆっくり楽しみたい“大人のアイスクリーム”をお届け。

風味豊かなマロンアイスクリームは、しっとり柔らかい食感のイタリア産マロン粒を混ぜ込み、ほんのりとラム酒が香るマロンコーティングで包み込んで、ウエハースでサンドしている。㊐ハーゲンダッツ　ジャパン☎0120-190821

風味豊かなマロンの味わいで、秋を先取り！　クリスピーサンド『マロングラッセ』60ml　価格294円　8月25日より発売

フローズンヨーグルトドリンクにすっきりとしたミントのアイスクリーム。大きめのオレオ®クッキーが乗ってザクザク食感が楽しい。男性にもぴったりなフレーバー。㊐コールド・ストーン・クリーマリー☎03-5542-8701

甘いオレオ®と爽やかなヨーグルト&ミント。
クーリーズ『ミント クッキー』
価格500円～

クーリーズ COOLLY'S by COLD STONE CREAMERY

コールド・ストーン・クリーマリーから、この季節だけのクールな期間限定ドリンクが登場！

フローズンヨーグルトドリンクに、チーズケーキアイスクリームが乗った贅沢なクーリーズ。ストロベリーとチーズケーキの王道な組み合わせは、スイーツの鉄板コンビ。ごろんと乗ったストロベリーの果実で見た目も華やか。

甘さと酸味、コクのあるチーズケーキのコンビネーション！
クーリーズ『ストロベリー チーズケーキ』価格500円～

真夏に降り積もれ!“新雪スイーツ”

ふわふわかき氷の「雪見亭」、世界第一号店が中野にOPEN!

今食べられるのは、日本でここだけ！

8月には浅草店、今夏には鎌倉・由比ヶ浜の海の家にも期間限定でオープン予定。溶けにくいスノーパウダーの本領発揮といえそう。

一見かき氷に見えるこのスイーツ、使用されるのは氷ではなく、「スノーパウダー」とよばれる粉雪のようなスイーツ。特殊製法によって作られており、従来のかき氷よりも温度が低く溶けにくいため、ふわふわでさらさらの降り積もったばかりの新雪のように、柔らかくきめ細かな触感を実現。スプーンで掬ってみてもサラサラとこぼれおちるほどで、スノーパウダーの粒子がいかに溶けにくいかがよく分かる。口に入れてみると、ゆっくり、そっと溶けてゆき、優しくて軽やかな味わいがする。残りもバシャバシャしないので、最後までゆっくりと楽しむことができそう。

-30度に凍らせた金属製ローラーに牛乳ベースの液体を流し、瞬間冷凍。刃で削ぎ落とすとフワフワのパウダーに。

さわやかなマンゴーソースと果肉たっぷり。スノーパウダーの優しい甘さと相性抜群。ごろ～りマンゴー価格510円

豊かな香りと苦みの厳選宇治抹茶を使用。小倉とわらび餅がトッピング。スペシャルグリーンティー価格730円

圧倒的存在感のビジュアル。塩ポップコーンとの不思議なコンビネーションをご賞味あれ。ポップ塩キャラメル価格510円

雪見亭（ゆきみてい）
㊟東京都中野区中野5-52-15　中野ブロードウェイ地下1階
㊡11:00～20:00 ㊡無休
アクセス：JR・地下鉄中野駅から徒歩5分
☎03-5942-5150
http://yukimitei.jp

氷じゃない・削らない・溶けにくい!!

基本メニューは全8種類。すべてにミルクスノーパウダーがベースに敷かれている。単体でも美味しい。（左）ピュアミルク価格410円

古き良きアメリカの"マミーの味"を、この夏クリスピー・クリーム・ドーナツが再現します。

文／モノ・マガジン編集部
写真／横山英雅

アメリカはノースカロライナ州のウィンストン・セーラムを故郷とする、ドーナツ&コーヒーのリーディングブランド「クリスピー・クリーム・ドーナツ」。1937年から創業し78年もの歴史をもつ、ザ・アメリカンドーナツだ。この夏、クリスピー・クリーム・ドーナツが開催するキャンペーンは「Travel AMERICA」。店頭でスタンプパスポートをゲットし、対象商品を購入してスタンプを集めていくと、看板ドーナツのオリジナル・グレーズド®をはじめ、各種グッズがもらえるキャンペーンに参加できる。さあ、パスポートを持って、ドーナツを食べて、アメリカを一周してみよう。

ワシントン州代表のアップルパイ、カルフォルニア州からはベストオブアメリカ、チェリーパイ。そしてニューヨーク州からは、定番のニューヨークチーズケーキがドーナツになってあなたを迎えてくれる。これらはどれもアメリカで親しまれている「マミーの味」。Travel AMERICA開催期間中の限定メニュー「AMERICAN HOMEMADE」なのだ。本場のように甘すぎず、日本人にも美味しく頂けるのは日本用にアレンジしてあるから。右手にドーナツ、左手にコーヒー、そしておしりのポケットにはパスポートのご準備を。

「Travel AMERICA」開催期間中、全店舗でスタッフBEEFY-T®を着用してキャンペーンを盛り上げる。(スタッフ専用Tシャツは非売品)

右の袖にはクリスピー・クリーム・ドーナツのロゴ、左の袖にはヘインズのロゴが。

取材協力店
クリスピー・クリーム・ドーナツ渋谷シネタワー店
㊟東京都渋谷区道玄坂2-6-17
渋東シネタワー1F　㊡8:00～22:30

今回のイベントにかける想いを語ってくれた同社PRの大内さん

7月22日～9月15日までの限定発売

AMERICAN HOME MADE

マザーアップルパイ
リングドーナツにシナモンシュガーをまぶし、中央のホールの底にはビスケット。角切りアップルがこんもりと盛られ、トッピングにはキャラメルソースとグラハムクッキーが。価格230円

レッドチェリーパイ
ホワイトチョコレートの上に、チェリーのナパージュがコーティング。トップには甘酸っぱいチェリー果肉を加えたソース。リング外側、グラハムクッキーの食感がまるでパイみたい！価格230円

ニューヨークチーズケーキ
濃厚なクリームチーズフィリングが中に入ったシェルドーナツ。上にはニューヨークチーズケーキの風味漂うチョコレート。トップにはアーモンドクランチとグラハムクッキーがたっぷり。価格230円

アメリカン・オーセンティックブランド「ヘインズ」と「クリスピー・クリーム・ドーナツ」この夏アメリカンなコラボ!!

Travel AMERICAの開催時期に合わせて、同じくウィンストン・セーラムで創業したアパレルブランド「ヘインズ」とのコラボTシャツが登場。ボディに使用されているのは、プリントTシャツとして長い歴史を刻んで来たBEEFY-T®。アメリカを感じるボックスシルエットで、脇に縫い目のない丸胴を採用。フロントのプリントには、BEEFY-T®が誕生した1975年当時クリスピー・クリーム・ドーナツが使用していた「KK」のビンテージロゴ。星がドーナツになった星条旗。そして、クリスピー・クリーム・ドーナツの企業メッセージ「EAT DOUGHNUTS」。このTシャツには、可愛いだけじゃない、ふたつのアメリカンブランドのDNAが刻み込まれている。サイズS・M・L　価格3132円　9月1日までクリスピー・クリーム・ドーナツの8店舗で限定販売。(無くなり次第終了)

㊐クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパン☎0570-00-1072　http://krispykreme.jp/

今日は何の日？8月の記念日新製品

2か月ぶりに戻ってきました「今日は何の日？　記念日新製品」。ここでは、毎日の記念日とともにそれにまつわる新製品をご紹介します。記念日と新製品、どちらからも目が離せない!?

文／モノ・マガジン編集部

7日 バナナの日

バナナの消費拡大を図るため、"バ(8)ナナ(7)"の語呂合わせで、日本バナナ輸入組合が制定。現在日本では輸入果物の半分以上がバナナなんです。

8月10日より期間限定販売！

ジャパンフリトレー／チートス バナナあじ
㊐ジャパンフリトレー☎0120-95-3306
サクッとした食感と飽きのこない味が世界中で大人気の「チートス」。チートスでは初の試みとなる"果物フレーバー"は、バナナパウダーにほんのり香るシナモンと、粗目の塩で味を引き締めた絶妙なおいしさ。バナナが大好物な謎の生物が活躍する映画『ミニオンズ』とのコラボ商品。価格113円

8日 発酵食品の日

万田発酵株式会社が1994年11月に制定。「はっ(8)こう」の意味と、末広がりの「八」で発酵食品の無限の可能性を示す意味から8月8日となった。

押す力の加減で一滴単位から量を調整できる

ヒゲタ醤油／高級割烹しょうゆ 本膳 450ml
㊐ヒゲタ醤油☎0120-144164
発酵食品天国、ニッポン。数ある発酵食品の中でもお台所に食卓に、欠かせないのがもちろん「お醤油」。鮮やかな色合いと穏やかな香り、豊かなうまみが特長の「超特選」規格のこいくちしょうゆなら、つけ・かけはもちろん、煮物や焼き物などにもおすすめ。密封ボトルで鮮度を保つことができる。価格486円

11日 ガンバレの日

1936年ベルリンオリンピックの女子200m平泳ぎ決勝で前原秀子が優勝。河西三省アナによる「前畑がんばれ」と連呼した中継で日本中が沸いた。

ゴシゴシ頑張らなくてもピカピカに！

スリーエム　ジャパン／スコッチ・ブライト™ スクラブウェットシート
㊐スリーエム ジャパン☎0120-510-733
キッチン周りの汚れは落ちにくいもの。ふきんやキッチンペーパーでは、こまめに掃除していてもどうしても時間がかかってしまう。そんな時に強い味方になってくれるのがこのスクラブウェットシート。厄介な油のべたべた汚れなどが短時間で落とせます。いつもお掃除をガンバルお母さんに！　8月24日発売。価格オープン

20日 蚊の日

1897年にイギリスの細菌学者ロナルド・ロスが、ハマダラカ類の蚊からマラリアの原虫を発見した日を記念して作られたことが由来。

ビビラボ／着る蚊帳 ネッツメン
㊐ビーズ☎06-6732-4310
蚊から感染するデング熱との戦いをきっかけに生まれた着る蚊帳で、「見た目はアレだが合理的」をテーマに開発された。衣類用虫よけスプレーをふってから着用することで蚊の攻撃をシャットアウト。細かい作業にも最適なデザインの画期的なアイテムだ。屋外での大活躍間違いなし。価格7128円

25日 ラーメン記念日

1958年、日清食品から世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」が発売されたことに由来し制定された。

お子さんモテ確実

日清食品／チキンラーメン&ふた付きどんぶりセット
㊐日清食品☎0120-923-301
チキンラーメンと専用どんぶりがセットに。ひよこちゃんの蓋はシリコン製で口ばし部分を摘まめるようになっている。また、陶磁器製のどんぶりにはお湯の目安量がひと目でわかる嬉しい工夫がこらされている。実はこれCMで新垣結衣さんが使ったモノと同じ。ファンなら手に入れたい一品だ。価格598円

31日 野菜の日

1983年に全国青果物商業協同組合連合会など9団体が、もっと野菜について認識を深めるため「や(8)さ(3)い(1)」の語呂合わせから制定。

手軽で簡単！　時短！

サラダクラブ／「サラダとあえるソース」
㊐サラダクラブ☎0120-662-831
最近人気のパッケージサラダに「人参サラダ」が仲間入り。幅広い年代に食べやすく、シャキッとした食感が楽しめるのがポイント。価格103円。簡単に混ぜるだけの「サラダとあえるソース」は具だくさんで食べ応えあるサラダ専用ソース。ポテト、ごぼう、チキンなどバリエーションも充実。価格138円～181円(全4種)。

モノマガ人よ、Be a driver.で熱く行こうぜ

決めたぜ、マツダ!!

その躍動感あふれるスタイリングにひと目惚れし、乗れば走る楽しさを存分に味わうことができる。マツダには、クルマに誰もが求める歓びがあふれている。その感覚はいま多くの共感を得ている。「やっぱりマツダ、楽しい！　カッコイイ！」。その魅力に、アナタも一緒に迫ってみませんか？

2013年11月21日に発売された3代目「アクセラ」。約1ヵ月後の12月19日時点で月間販売計画（3000台）の5倍を超える約1万6000台を突破。2014年1月には初代モデルからの累計生産台数が400万台に達している。

スカイアクティブ技術全面採用第1弾となったSUV「CX-5」。その斬新なデザイン、画期的なクリーンディーゼルエンジンなどが評価された。今年5月25日には、全世界での生産台数が早くも100万台を突破。

今年2月に日本初の「クリーンディーゼル専用車」として発売を開始した「CX-3」。20代から50代の幅広い年齢層、あるいは“初マツダ”となるドライバーからの支持を得、3月下旬で累計受注台数が1万76台と、早々と1万台を突破。

2014年9月11日に予約販売を開始した「デミオ」。その1ヵ月半後の10月26日時点で累計受注台数が1万9233台に。2014-2015日本カー・オブ・ザ・イヤー、2014年度のグッドデザイン金賞など、数々の賞に輝いている。

“コンパクト2シーターオープン”の世界を四半世紀に渡り作ってきた「ロードスター」。その生産台数はギネスに認定されているほど。4代目となるモデルは、5月21日の発売開始から1ヵ月で累計受注台数が5042台に。オープンカーとしては驚異のペース。

2012年11月20日に発売を開始した「アテンザ」。発売後1ヵ月の累計受注台数が月間販売計画の約7倍、7300台に達した。2014年11月に大幅改良。同年12月には、全世界での販売台数（海外名：Mazda6）が300万台に到達。

※アテンザ、アクセラは初代モデルからの累計生産、販売台数。

問マツダコールセンター 0120-386-919　http://www.mazda.co.jp

造るクルマ、世界一。
造る技術も、世界一。

九死に一生を得たマツダが取り組んだ、モノづくり革新を語る

写真／藤田晃史　文／北沢剛司

簡単ですよ。世界一のクルマを造ると宣言すればエンジニアは逃げられないんです。

マツダのクルマ造りは驚きに満ちている。常識破りの技術で圧倒的な燃費と走りを両立したスカイアクティブをはじめ、デザインにもこだわったモデルを次々に発表。これらは「世界一のクルマをつくる」という理念のもと、すべて白紙から設計することで生み出されたものだ。そして、この離れ技を実現させたキーマンが、同社常務執行役員の藤原清志さん。エンジニアを覚醒させ、奇跡を成し遂げた秘密はどこにあるのだろうか？

「『世界一のクルマをつくる』となると、エンジニアは言い訳ができなくなるのです。エンジニアには『新しいものをつくりたい』『負けたくない』という本性が絶対にあるので、そういうプライドをくすぐらない手はないのです。『世界一』になるにはとにかく一番のものをつくるしかない。言い訳や競合車比較をしている時間はありません。結局どうなるかといえば、気持ちが前向きになるのです。世界一になったときの夢を描きはじめ、そのために自分がいますべきことが明確になるのです」

こうして生まれたのが、マツダ独自のスカイアクティブ技術。車両全体に及ぶ技術革新のなかでも、エンジンとトランスミッションでマツダの姿勢を例えた。

「どちらも当時の常識や流れとは正反対のアプローチをしているからです。例えば、ターボチャージャーをつけて排気量を下げる過給ダウンサイジングの流れとは対照的に、われわれは排気量を下げないしターボチャージャーもつけない。その代わり圧縮比を常識外のレベルに引き上げるなどして燃費を飛躍的に向上させました。ディーゼルエンジンは、逆に一般的な高圧縮比に対して低圧縮比にしたのが常識破りです。トランスミッションも燃費に不利といわれたステップATを見直すことで効率を高めました。自分たちが『これが絶対に正しい』と信じて進めた技術なので、スカイアクティブの神髄そのものです。開発にあたって外から連れてきた人は誰もいませんし、研究機関も使っていません。もともといた人たちだけでやり切ったのです。つまり、中味は変わらずに考え方が変わっただけ。それが一番の誇りなんです」

「世界一のクルマ」と聞いて気になるのはコストのこと。技術レベルが高くなると、コストも上がってしまうのではないだろうか？

「世界一の技術、世界一の機能を世界一の効率で造るのがマツダのモノ造りです。コストを下げるために機能を落とすわけにはいかないので、ここにもブレイクスルーが必要でした。そこで、クルマの造り方を根本的に見直し、『マツダモノ造り革新』の名で抜本的なプロセス革新を行いました」

「モノ造り革新」は、5〜10年先までの商品を一括で企画し、部品ではなく、開発思想を車種横断で共通化したことが特長。ボディであれば、高剛性を実現する構造やフレーム断面形状の要素は共通化したうえで車種別にサイズを変えている。個別に専用設計していない。エンジン加工では、直列4気筒とV型6気筒、1・3〜3・7ℓが混同して同じラインを流れる。機械が保持する位置を共通化することで、エンジン毎に必要だった専用機から、多様な加工ができる汎用機へ切り替えた。生産能力の中で、ニーズに合わせて各エンジンの生産量を自由に調整できるのだ。

「商品を群で企画するメリットは、ある車種で導入した新しい技術をすぐに他の車種にも展開できることです。全車種を常に最新の状態にしておきたいので、毎年何らかの進化を入れています」

これまではマイナーチェンジのタイミングで行っていた改良も順次行うように変えたのだという。

「新型車が出たら他のモデルも合わせて進化させないと。お客様目線でいえば、ショールームに行ったとき全車種が常に新しい状態になっているのが当然ですよね」

確かに最近のマツダはお客様目線のアプローチが増えている。開発者がファンと直接対話するイベントなどはその典型的な例だ。

「マツダが今日までやってこれたのは、ファンの皆様のおかげです。例えばロードスターは、販売が激減した苦しい時期にもずっと支えてくれたファンがいたので、生産を止めずに25年間続けてこれたのです。また、マツダにはこだわりを持って働いている人が多いので、割り切って仕事をしていたら不可能なことも実現してしまいます。会社が厳しかった時代にもずっと残ってくれたのは、クルマ造りを天職と思っているからだと思います。マツダの最大の特長は『人』なので、これからもファンへの感謝の心を持って、こだわりのクルマを造っていきますよ」

常務執行役員
藤原清志（ふじわらきよし）

常務執行役員
人見光夫（ひとみみつお）

この人も、覚悟を決めたひとりです

世界一の高圧縮比ガソリンエンジン「SKYACTIV-G」と、世界一の低圧縮比ディーゼルエンジン「SKYACTIV-D」のコンセプトを提唱した人見光夫さん。35年にわたりエンジンの先行開発に取り組んできたエンジニアだ。「SKYACTIV」開発の陣頭指揮を執った藤原清志さん曰く「彼は世界一のことをやりたい、完璧に負けず嫌いのエンジニア。決して他人の真似をしたくない人です。彼に夢を語ったら、その日のうちに握手ですよ。物語はそこから始まりました」

PRODUCTION

部品を共通化する考え方から機能特性・構造を共通化する考え方に改めることで、開発効率が上がり、設備投資の増加も抑制。製造工程の固定・変動要素が定義されているため、1本の製造ラインで異なるモデルを生産できる。

DESIGN

マツダの「魂動デザイン」はコンセプトモデルと量産モデルの差が少ない。それは高度なプレス成型技術に加え、デザインを忠実に再現するため生産部門からも構造提案を行うなど、設計部門と生産部門が緻密に連携しているため。

TECHNOLOGY

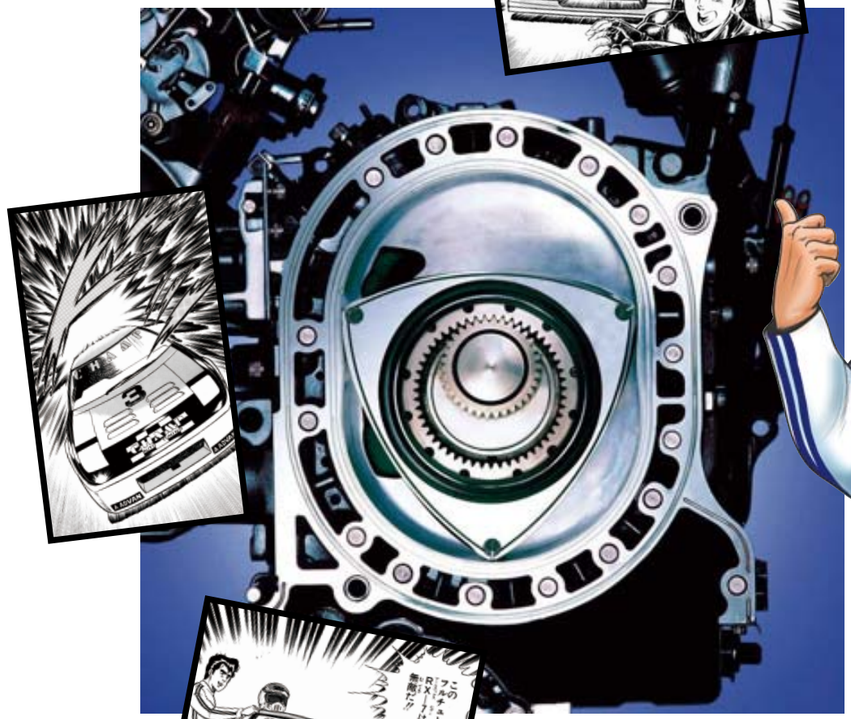
パワートレーンとプラットフォームを「SKYACTIV」技術により同時に刷新したことでクルマの理想形を追求。とくにエンジンとトランスミッションは、世界の流れとはまったく別のアプローチで高効率化を実現。マツダの技術力を改めて世界に示した。

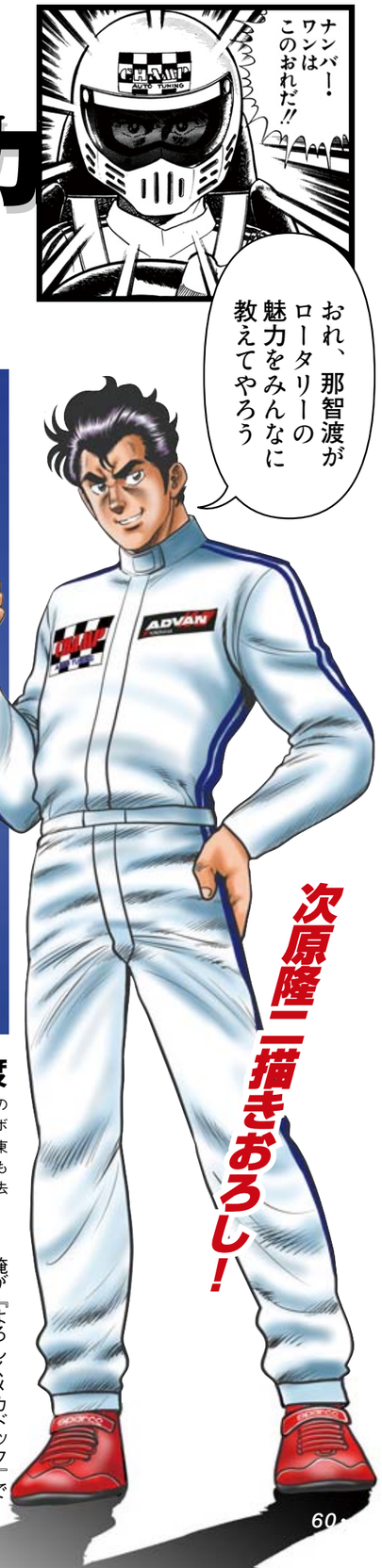
「よろしくメカドック」の

ロータリーRX-7をこよなく愛した男 那智渡が語るロータリーの魅力

マツダの歴史に欠かせないロータリーエンジン。その開発の歴史には多大な苦労もあったという。だが、コンパクトかつスムーズなエンジンに魅せられた人も多いはず。彼もそのひとりである。

文／モノ・マガジン編集部　©次原隆二/NSP 1982





よろしくメカドック 那智渡

チューニングショップ「CHAMP」のチューナー兼ドライバー。キャノンボールトライアル、ゼロヨンチャンプ、東日本サーキットグランプリのいずれもRX-7で出場。好きな言葉は「俺は過去の栄光ってやつが大嫌いでね」

俺が『よろしくメカドック』で全国の強豪を蹴散らしていた頃は、ハイブリッドや電気自動車なんてなかった時代。そう、エンジンだけが命だったのさ。メカドック風見潤やチューニング界の神様こと、レーシングワタナベのナベさん（渡辺俊光）はピストンが上下するレシプロエンジン派だったが、俺は断然ロータリーエンジン。

そのメリットは、ローターが回転することでパワーを生み出すロータリーエンジンの方が、同じ出力のレシプロエンジンと比べて高いトルクを得られるし、チューニングの素材として優れていると思っているんだ（コミックス第8巻）。

ローターハウジング内の異常摩耗の発生など、その開発にはとても苦労したと聞くが、乗用車に搭載したのは世界でマツダだけだ。

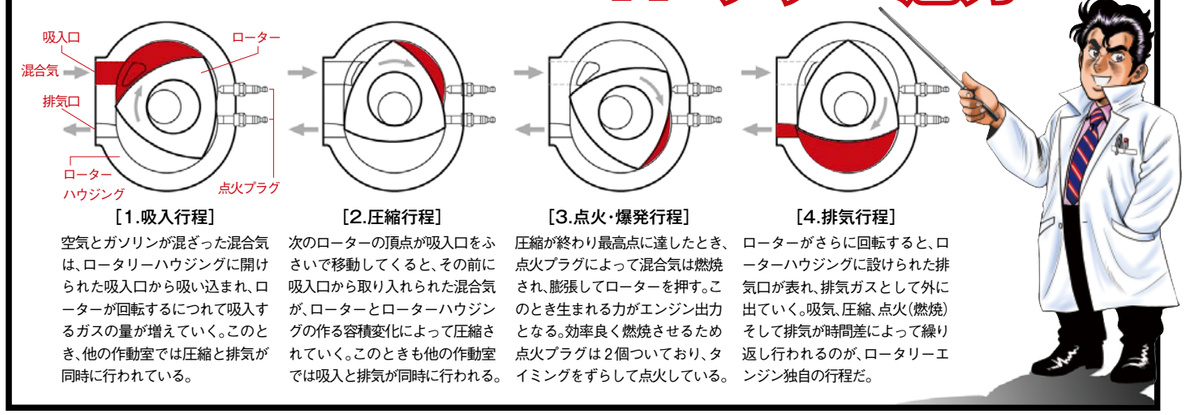
2003年に登場したRX-8以降、新たなロータリーエンジン搭載モデルが登場していないのは残念だが、またロータリーマシンでレースに挑みたい。そのときは風見潤に必ず勝ってやるぜ！

決めたぜ、マツダ!!

コンパクトかつスムーズな運動、それがロータリーの魅力だ！

Dr.那智のロータリー教室

ローターと偏心軸の働きで混合気の膨張圧力を直接回転力に変えるロータリーエンジンでは、レシプロエンジンのコンロッドにあたる部品が不要。また、タイミングベルト、カムシャフト、ロッカーアーム、バルブ、バルブスプリングなどに相当する部品が不要と、シンプルな構造も特長だ。



［1.吸入行程］

空気とガソリンが混ざった混合気は、ロータリーハウジングに開けられた吸入口から吸い込まれ、ローターが回転するにつれて吸入するガスの量が増えていく。このとき、他の作動室では圧縮と排気が同時に行われている。

［2.圧縮行程］

次のローターの頂点が吸入口をふさいで移動してくると、その前に吸入口から取り入れられた混合気が、ローターとローターハウジングの作る容積変化によって圧縮されていく。このときも他の作動室では吸入と排気が同時に行われる。

［3.点火・爆発行程］

圧縮が終わり最高点に達したとき、点火プラグによって混合気は燃焼され、膨張してローターを押す。このとき生まれる力がエンジン出力となる。効率良く燃焼させるため点火プラグは2個ついており、タイミングをずらして点火している。

［4.排気行程］

ローターがさらに回転すると、ローターハウジングに設けられた排気口が表れ、排気ガスとして外に出ていく。吸気、圧縮、点火（燃焼）そして排気が時間差によって繰り返し行われるのが、ロータリーエンジン独自の行程だ。

ロータリーには未来がある！

次世代環境車として注目されている水素自動車（写真上）には、小型でパワフルなロータリーエンジンがぴったり。また、電気自動車の航続距離を伸ばすエンジンとしても注目されている（写真下）。

ロータリーの未来は明るい。やるじゃないか、マツダ!!

ロータリーの名車たち

世界初のロータリー量産車「コスモスポーツ」や、俺がこだわり続けたサバンナRX-7、そして燃費を向上させながらパワフルな出力を実現した、新世代ロータリー「RENESIS」を搭載したRX-8など、数々の名車が登場したのさ。

名車787B、55号車が総合優勝！オレも参戦したかったぜ

1991 ル・マンで総合優勝!

マツダの、そしてロータリー最高の栄誉と言えば、1991年のル・マン24時間耐久レースで日本車初の総合優勝を果たしたこと。1974年の初参戦以来、18回目でつかんだ栄光だ。その翌年からロータリーエンジンでの参戦が不可能なり、最後の挑戦だった。感動的じゃねーか！

2019年にRX-7が復活だと？

※写真は3代目のRX-7（1991年）

まだ未確定情報の域を出ないが、2019年にマツダがロータリーエンジンを搭載したスポーツモデルを復活させるという情報が出てきている。その場合いままでよりも小型のロータリーエンジンを搭載すると予想されているが、マツダ首脳は昨年「まだロータリーを復活させるという話は出ていない」という声明を出しているだけに、その情報の行方に注目が集まっている。

よろしくメカドック

メカニック兼ドライバー風見潤、経理担当中村一路、板金・塗装担当野呂清の3人によるチューニングショップ「メカドック」が舞台。1982年から1985年にかけて週刊ジャンプで連載。那智渡は風見潤と永遠の（？）ライバル関係。ロータリーエンジンを搭載したサバンナRX-7に強いこだわりをもち、ストーリー中のレースすべてをRX-7で出場。ゼロヨンチャンプでは、トリプルローターにトリプルターボという究極の“モンスターマシン”を完成させた。

第1章 本物を手に入れる悦びと、使い続ける楽しみ

調理に本気を、食卓に茶目っ気を。

メシウマモノ傑作選

男子、厨房に入るべからず。そんな時代はとっくの昔に終わった。
今や料理上手は、いい男の基準のひとつだ。我々が選ぶべきは、
調理に役立つだけじゃなく、道具としても愛し続けられるモノ。
そして作った料理は心から楽しんで平らげたい。
料理上手は食い上手でもある。

現行モデル（6 1/2inch）の厚さは約3㎜で無骨だが、100年もの時間を経ると軽やかな印象に。使い込まれた証が見て取れる。

磨り減った鉄が100年の〝重み〟を醸成する

ロッジ
ロジックスキレット 9inch
ロジックスキレット 6 1/2inch
価格3888円／2376円
㊐エイアンドエフ
☎03-3209-7579

凹凸のハッキリした、現行品のロゴとは異なり、いかにも手描きのサイン風のロゴとサイズナンバーがなんとも新鮮に写る。

ロッジの創業は1896年、そのままそれは鉄スキの歴史と言ってもいい。ツルツルと滑らかな肌になるまでにどれほどの料理を供してきたのか。

鋳鉄製のフライパン（通称〝鉄スキ〟）がブームだ。ブームとは言っても、鉄を鋳型に流し固めた鍋はアメリカ西部開拓時代に誕生したもので、いわば原点回帰。シンプルにただ〝焼く〟だけで旨いという点が、見直されている。

その旨さの秘訣は、鉄の特性にある。立ち上がりこそ、のんびりしているものの、蓄熱性に長けているため一定の高温をキープ。目玉焼きを例に挙げれば、じっくりと火が入って卵がキュッと縮み、エッジがカリッと焦げ、なんとも美味しく仕上がるのだ。

写真は、鉄スキの代名詞的ブランド、ロッジのスキレットだ。艶やかな質感は、なんと100年もの年月の成せるワザ。おろしたての鍋肌はグレーでザラリとしているが、使うに従って油が馴染み、滑らかな漆黒へと変わっていく。これを賛辞として〝ブラックポッド〟と称するが、ここまで使い込まれ、なお現役とは「お見事！」のひと言に尽きる。

一生モノという言葉は大げさかもしれないが、この〝100年モノ〟が、付き合い方次第でそれが可能であることを教えてくれる。本物の調理ギアを手に入れ、あたかも自分の手のように使いこなす。そんな相棒に育っていくからこそ、本物との出会いは何者にも代え難い喜びなのである。

写真／熊谷義久（WPP） 文／山崎真由子

フランスで生まれて90年

鋳物ホーロー鍋で鉄モノを識る

日本のキッチンに革命を起こした鋳物ホーロー鍋の上陸。女性を中心にブームに火がついた感もあるが、シェフの愛用者も多い機能性の高さ、確かな重量感など、実は男が使ってこそ栄える質実剛健な鍋なのだ。

ル・クルーゼ ココット・ロンド

鋳物とホーローの名手がタッグを組み1925年に創業。高いデザイン性や各国の食事情に合わせた商品展開で世界65ヶ国に愛される。パリの霧をイメージした新色は8月26日発売予定。20㎝、ミストグレー、価格3万2400円。
㊐ル・クルーゼ ジャポン☎03-3585-0198

創業90周年を迎えシックな新色が登場

ストウブ ラ・ココット de GOHAN

レストラン向けの鍋を目指し、1974年に創業。世界有数のシェフ、ポール・ボキューズと共同開発。羽釜を模した新作は米がふっくら炊き上がり、蒸す・煮るなどの料理でも威力を発揮。9月3日から販売。M（16㎝・2合）、価格1万9440円
㊐ストウブ（ツヴィリング J.A. ヘンケルス ジャパン）
☎0120-75-7155

鍋の内側は独自の技術〝黒マットエマイユ加工〟で食材が焦げ付きにくい。ドーム型の蓋の裏側に採用したシステラにより、調理中に発生する水滴が食材にまんべんなく降り注ぐ。

食材の旨みを含んだ水滴を逃さずキャッチ

バーミキュラ オーバーポットラウンド

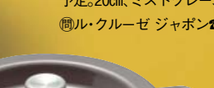
厚さ3㎜の鋳物を精度よく削り込み、3度にわたってホーロー焼成。購入後のメンテナンスも優秀で、1～2人暮らしに丁度いいサイズも人気だ。18㎝、ブラウン、価格2万2000円
㊐バーミキュラ☎052-353-5333

0.01㎜以下の高い精度で蓋と本体の接合部分を30度の円錐形状に精密加工。鍋の密閉性が高く、高度な無水調理を可能にしたのは日本の技術の賜物だ。過剰な熱の伝導を防ぐリブ底や、蒸気を循環させる蓋の構造など随所に工夫。

メイドインジャパンにできること

シャスール ローキャセロール

約200年前から鋳物を手がける老舗アンヴィクタ社が、1924年に製造開始。今年復刻したオーベルジン（なす色）は大人気で完売、10月以降再入荷予定。スキヤキや土鍋感覚で使える浅型鍋で使い勝手抜群。24㎝、価格3万7800円
㊐ヴェーエムエフ ジャパン コンシューマーグッズ☎03-3847-6860



底面積が広い寸胴形状で、熱源から素早く熱を吸収。本体の底面は約6㎜と厚く、蓄熱保温性に優れる。蓋の裏側の突起により、食材の旨みを含んだ蒸気を効率よく対流させる。

熱伝導の良い厚さ3㎜の鋳鉄に複数層のホーローを焼き付け、高い蓄熱性を実現。全方向から熱がムラなく優しく入り、素材の旨みを最大限に引き出す。永久的に使える頑丈さ。

メシウマノート

ホーロー加工された鋳鉄製だから……

- 直火からIHまで熱源を選ばず
- 熱伝導性に優れ熱ムラが少ない
- 遠赤外線効果で素材の内側から旨味を引き出す
- 保温性・保冷性が高い
- 焦げ付きにくい
- 色の選択肢が豊富

メシウマモノ傑作選

歴史ある鋳物ホーロー鍋の御三家といえば「ル・クルーゼ」に「シャスール」「ストウブ」と、フランスのブランドが挙げられる。フランスの北部や北東部では鉄鉱石が採取できるため、約200年前から鋳物製品の製造が盛んで、鋳物鍋など生活用品はもちろんドイツとの戦闘時には武器も鋳造していたという。鋳物鍋は重い蓋が蒸気の漏れを防ぐことで密閉に近い状態になり、鍋の中で熱と食材の旨みを含んだ蒸気が対流する。圧力鍋の原型ともいわれ、煮込み料理を日常的に食すフランスの家庭で必需品として愛されてきた。

鋳物鍋にホーローを吹きかけて焼成した「鋳物ホーロー鍋」がフランスに登場したのは約90年前。ホーローは鉄をカバーするガラス質の被膜で、陶磁器の釉薬のようなもの。焦げ付きにくく、酢やフルーツなど食材の酸で鋳鉄が酸化するのも防げ、錆止めなど特別な手入れは不要。頑丈さと食材をおいしくする鋳物の特性に、食材を選ばず扱いの手軽なホーローの魅力を合わせた、ハイブリットな鍋といえる。

写真／熊谷義久（WPP） 文／嶺月香里

海外で絶賛されるメイドインジャパン包丁

世界各国で日本食ブームが続く中、「和食」の世界無形文化遺産の登録も後押しし、ますます日本料理に注目が集まる昨今。海外の外国人シェフの熱い視線を集めているのがジャパンメイドの包丁だ。その実力を紐解く！

写真／熊谷義久（WPP） 文／鎌月香里

ステーキやロースト、煮込みなど、肉や魚を豪快にさばきソースで仕上げる欧米の料理に比べ、繊細な刺身や野菜の飾り切りなど素材の味をシンプルに活かす和食は、包丁の良し悪しが直接、味に影響するもの。食文化に合わせて道具は進化するもので、欧米の包丁は骨付きの塊肉を切っても刃こぼれしにくいハードさが求められ、日本の包丁は薄刃で、引き切りの鮮やかさや、スパッときれいな切り口を追求してきた。

’90年代、早くも海外に進出した「グローバル」は手術用のメスと同クラスの高級ステンレスを使用し、磨きの技を駆使。日本の包丁の〝切れ味のよさ〟と〝長切れのよさ〟を世界に知らしめた。

2000年には、貝印が海外向けの包丁ブランド「旬」の販売をスタート。切れ味はもちろん、日本刀を思わせるダマスカス模様の刃体など、東洋の神秘性を感じさせるデザインも話題となり、欧米で始まった和食ブームによる相乗効果もあって人気を博した。

海外で本格的な寿司店や日本料理店が増えた点も大きい。日本の板前が持参した包丁の切れ味や、かっこよさを間近で見る機会が増え、プロを中心にブレイク。日本刀から続く伝統の技、細部までこだわる日本人気質と緻密さ、メイドインジャパンの安心感。現在は、わざわざ包丁を購入するために来日するシェフや包丁ディーラーが跡を立たないほどだ。日本男子たるもの、世界が熱狂する切れ味を体感しない手はない！

メシウマノート
世界での快進撃はここから始まった！

新潟県燕市の洋食器メーカーが、1983年に世界初のオールステンレス一体構造包丁を発売。切れ味よさやクールなデザインが受け、外国人シェフから絶賛。海外で約1500万丁を売り上げる。「GLOBAL G-2牛刀」価格8640円
㊐吉田金属工業 東京事務所
☎03-6277-8230

龍泉刃物

刃物産地として全国で最初に伝統的工芸品の指定を受けた越前打刃物の鍛造技術を用いる。近年では、素材特性を最大限に引き出す独自の熱処理や研ぎ、プレス、溶接などの加工技術を駆使し、世界に発信。

世界59ヶ国で愛される和モダンな包丁
旬 Pro匠　出刃165㎜
海外限定展開の和包丁シリーズを、3月より国内で販売開始。薄刃包丁など全6種。耐久性の高い高級ステンレスVG-10を使用。エッチング加工による刃の繊細な模様も美しい。刃渡り16.5㎝
価格2万3760円　㊐貝印☎0120-016-410

究極の輝きと切れ味を追求
丹巌龍（たんがんりゅう）　三徳
高級ステンレスVG-10に鎚目を入れた33層ダマスカス。きらめく美しさと切れ味が楽しめる新感覚の包丁。柄は防水性に優れるリネンマイカルタを使用。刃渡り17㎝、両刃。
価格1万9940円
㊐龍泉刃物☎0778-23-3552

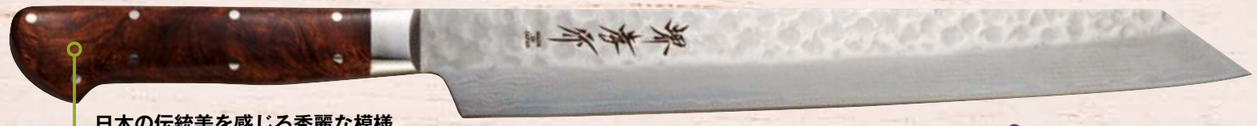
盛高鍛治刃物

熊本で700年の歴史をもつ。「ウォール・ストリート・ジャーナル」で「シェフが選ぶ包丁5本」に選ばれ、現在は世界58ヶ国で愛用。注文が殺到し、発送は2016年夏以降の見込み。

とにかく良く切れ、切れ味が長く持続
青紙スーパー　三徳包丁170㎜
現存する刃物鋼として最高性能の「青紙スーパー」を使用。地鉄に鋼を割り込み鍛接する高度な作業なども手がけ、抜群の切れ味を実現。名入れ無料。刃渡り17㎝、両刃。
価格1万1880円
㊐盛高鍛治刃物
☎0965-32-4643

旬

独自の刃付け技術を施し、生産から品質管理まで一貫体制。業界の最高の名誉である「キッチンナイフ オブ ザ イヤー」で過去10回受賞するなど卓越した技術と品質を誇る。販売累計数は450万丁を突破。



日本の伝統美を感じる秀麗な模様
17層槌目ダマスカス 杉原モデル 飛燕 剣型柳
現在、世界的に人気の高い17層ダマスカス鋼で、槌目模様が美しい。ハンドルはカスタムナイフ職人・杉原渓童によるアイアンウッドを使用した、高級感あふれる一丁。完全ハンドメイドのプレミアムモデル。刃渡り27㎝、両刃。
価格4万100円
㊐青木刃物製作所
☎072-229-3737

堺孝行刃物

プロ用和包丁のシェア90%を誇る大阪の堺は、外国人にも人気の産地。5年前に比べ、輸出量が約2.5倍に増。鍛冶職人・土井逸夫が現代風にアレンジした剣型柳刃（切付柳刃）のシリーズがアメリカの調理フェアで脚光を浴びる。

匠の技が冴え渡る、和包丁の傑作
青二鋼 飛燕 剣型柳刃
堺の職人・土井逸夫が安来青二鋼を伝統の技で鍛造した、気品あふれる鏡面仕上げの和包丁。刺身、野菜の千切りなど用途は幅広い。刃渡り30㎝、片刃、塗りサヤ付。
価格6万3700円
㊐青木刃物製作所☎072-229-3737

「刃物のまち」として800年の歴史をもつ岐阜県関市。刀匠の技を背景にした包丁は世界的に人気。関兼常は切れ味と機能美を追求したブランドで、海外でも多くのファンをもつ。

関兼常（せきかねつね）

美しく切れ味よく、錆にも強い
関兼常　KC-203 三徳180㎜
芯金には錆に強いVG-10を使用し、ニッケルやコバルトが織り成す美しい刃紋を実現した33層ダマスカス。耐熱温度150℃のPOMをハンドルに採用し、衛生的に管理できる。両刃。刃渡り18㎝
価格1万6200円
㊐北正☎0575-24-1211

刃部からグリップまでを一体化
クレウス
特別に開発したハイカーボンステンレス鋼V金5号を使用し、衛生的かつ斬新なデザインを実現。アメリカID誌のデザイナーズチョイスにも選定された。刃渡り16㎝、両刃。
価格1万1000円　㊐タケフナイフビレッジ☎0778-27-7120

タケフナイフビレッジ

越前打刃物の伝統の技に工業デザインを導入。新感覚の打刃物に取り組み、早くに海外から注目される。世界各国から包丁を求めに訪れる個人客は年間1万3000人。海外客は約300名にものぼる。

包丁の真価は研ぎ次第！

どんなに良い包丁でも使ううちに磨耗し、食い込みが悪くなるもの。ただし機械研ぎは刃を一気に減らし刃こぼれの原因にもなるので、ぜひ手研ぎをマスターしたい。一度研げば作業は意外と簡単で、切れ味を実感すると研ぐ作業が俄然面白くなってくる。研ぎ澄まされた包丁は食材の繊維をつぶさず、料理の味も格段にアップ。砥石や研ぎ方を教えて欲しいと海外から来店する客も多く、まとめ買いする包丁ディーラーも少なくない。

一定の角度を保ち、押すときだけ力を入れて研ぐのが最大のコツ。刃をしっかり押さえ、ストロークを長く研ぐよう心がける。最後に刃を刃元から切っ先にかけて柄の方へ引き、より細かく研ぎ上げる。荒砥から始め、バリがとれたら中砥、中仕上砥、仕上砥の順に石を変える。

森平 代表取締役 小黒章光さん

荒砥
刃こぼれなど大きなダメージがあるときは、粒子の粗い荒砥で刃の形を作る。人造荒砥№220、3672円（右）。天然大村砥30型、2160円（左）

中砥
ボロボロの刃でなければ、中砥からスタート。刃のバリが細かくなるまで研ぐ。研いでも安定するサイズを選ぼう。天然天草砥15型、2376円。

中仕上砥
近いが、家庭の包丁であれば仕上げに使ってもいいレベルの砥石。研磨力が強く、曇りのない刃に研ぎ上げる。天然備水砥15型、3132円。

仕上砥
比較的硬くて粒子が細かい仕上砥で研ぐと、抜群の切れ味と美しいツヤが生まれる。最高級品は500万円にものぼる。正本山会砥、白巣板、価格2万1600円

砥石が所狭しと並ぶ昭和8年創業の老舗

森平 morihei
㊟東京都台東区浅草橋1-28-6
☎03-3862-0506
㊡9:00〜17:00 ㊡土曜・日曜、祝日

進化する堅牢ツール

メカメカしい機能美にひと目惚れ！
日本でもおなじみ、アメリカのナイフ・工具ブランド、レザーマンからマルチツールの最高傑作がデビュー！

LEATHERMAN

レザーマン／㈱レザーマンツールジャパン☎0575-23-5103

カスタマイズ自在な究極のマルチツール

1983年創業のレザーマンは、その多機能性と精密なメカで世界100カ国以上で愛用されているマルチツールの雄。信頼性の高い数々のラインナップも魅力的だが、今夏にリリースする『トレッド』はその最高傑作と呼んでいいだろう。まずは29種類もの機能を腕にはめて使うブレスレットタイプというアイデアに思わずニヤリ、だ。本体は複数の機能を備えた9種類のLinkパーツと留め金（クラスプ）パーツで構成。パーツの付け替え、取り外しなども自在で、必要な機能だけを組み合わせて自分仕様にカスタマイズできる点も見逃せない。詳しくは下を参照してほしいが、創業者のティム・レザーマンの旅のトラブルがきっかけで生まれたレザーマンだけに、ツールひとつひとつの信頼性は折り紙つき。左手（または右手）にはめた相棒が、あなたを新しい冒険に導いてくれる。

トレッド

価格2万5920円
サイズ幅30.5㎜、長さ調節可能　重量168g

耐腐食性を備え17-4ステンレス鋼でつくられたブレスレット型の堅牢マルチツール。栓抜き、ドライバー、六角レンチ、カッティングフックなど全29機能。来年には時計組込モデルも発売予定。

Link 1
3/32”マイナスドライバー
1/8”マイナスドライバー

Link 2
#1-2 プラスドライバー
1/4”ボックスレンチ
3/16”マイナスドライバー

Link 4
カッティングフック
SIMカード・ピック
窓ガラス割り（タングステンカーバイド製）

Link 6
5/16”マイナスドライバー
3/8”ボックスレンチ
1/4”マイナスドライバー

Link 7
3/32”六角ドライバー
3/16”ボックスレンチ
1/8”六角ドライバー

Link 8
1/4”六角ドライバー
酸素ボンベ用レンチ
3/16”六角ドライバー

Link 9
5㎜六角ドライバー
10㎜ボックスレンチ
6㎜六角ドライバー

Link 10
3㎜六角ドライバー
8㎜ボックスレンチ
4㎜六角ドライバー

Link 12
#1 プラスドライバー
6㎜ボックスレンチ
#2 プラスドライバー

クラスプ（留め金）
#2 スクエアドライバー
栓抜き
1/4”ソケットアダプター

※Link 3 、Link 5、Link 11　は製品登録がありません。

旅のトラブルから生まれたレザーマン

1975年、創業者のティム・レザーマンが低予算で欧州、中東を旅行中、古いレンタカーや宿泊したホテルでトラブルが頻発。愛用のナイフで修理しようとしたところ、用途が限られ役に立たなかった経験から、ナイフに複数の機能を加えたマルチツールを考案した。

ウェーブ

レザーマンの代表的なアイテム。大きめのナイフにプライヤー、ワイヤーカッターなど17機能搭載。ハンドル内パーツすべてにロック機能付き。別売りでビットキットセットあり。価格2万1600円。

ラプター オレンジ

医療用のハサミをベースに、消防隊員やレスキュー隊員の要望を集約して開発したアイテム。メディカルハサミやシートベルトカッターなど緊急時に活躍。全6機能。価格1万6200円。

スタイルCS ナイフレス

人気アイテム・スタイルCSのナイフレスバージョンで、レザーマンツールジャパン独自開発モデル。ナイフの代替パーツにパッケージオープナーを装備。段ボールの開封や紐切り作業などに最適。全6機能。価格6372円。

マルチツールの王道

マルチツールのパイオニア ビクトリノックスが男たちを魅了し続ける。スイス発の機能美の進化と遊び心。マルチツールの醍醐味を味わいつくしたい。

VICTORINOX

ビクトリノックス／㈱ビクトリノックス・ジャパン☎03-3796-0951

レンジャーウッド ダマスカス リミテッド エディション2015

価格4万6440円。
サイズ幅31.5×長さ130×高さ22.5㎜
重量134g

ダマスカス・ナイフシリーズの第6弾。ハンドル素材にスイス産ウォールナット、さらにブレード表面の美しい模様にひと目惚れなダマスカス鋼を採用した国内130本の限定モデル。

9Tools

- ダマスカス鋼 ラージブレード（ロック機能付き）
- コルク抜き
- 缶切り
- 栓抜き
- マイナスドライバー（小）
- マイナスドライバー（大）（ロック機能付き）
- ワイヤーストリッパー
- リーマー（穴あけ）
- キーリング

江戸文字マルチツール受注会

8月28日、29日限定で、ビクトリノックス・ストア銀座にて江戸文字・橘流寄席文字の正統継承者・橘右之吉氏を招いた「本漆で書き上げる江戸文字マルチツール受注会」開催。ツールに好きな言葉を江戸文字で書き上げるカスタムメイドをオーダーできるゾ！

キャンパー

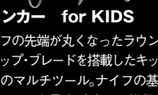
必要最低限の機能を備えたスタンダード・スパルタンにのこぎりを加えたモデル。アウトドアで小枝や太いロープなどの切断に便利。74gのミニマムボディながら13機能装備。価格4320円。

ティンカー　for KIDS

ナイフの先端が丸くなったラウンドティップ・ブレードを搭載したキッズ向けのマルチツール。ナイフの基本を学ぶのにも最適。安心して携行、実践できる。13機能搭載。価格3024円。

レスキューツール

スイス消防隊と共同開発したコンパクトレスキューツール。シートベルトカッターほか人命救助に必須の15機能装備。黄色の蓄光素材ハンドルで暗闇でも作業可能。価格1万2960円。



33Tools

- ラージブレード（大刃）
- スモールブレード（小刃）
- コルクせん抜き
- カン切り
- マイナスドライバー（小）3㎜
- せん抜き
- マイナスドライバー（大）6㎜
- ワイヤーストリッパー
- リーマー（穴あけ）／パンチ
- ソーイングアイ（糸穴）
- キーリング
- ピンセット（毛抜き）
- ツースピック
- はさみ
- マルチフック
- のこぎり
- うろこ落とし
- はり外し
- スケール（cm+inch）
- つめやすり
- つめそうじ
- 金属やすり
- 金属のこぎり
- 精密ドライバー
- のみ
- プライヤー
- ワイヤーカッター
- 端子つぶし
- ピン
- ルーペ
- メガネドライバー
- プラスドライバー
- ボールペン（青）

スイスチャンプ

価格1万584円
サイズ幅26×長さ91×高さ33㎜
重量188g

91㎜のボディに大小のブレード、プライヤー、のこぎり、カン切り、せん抜きなど33もの機能が装備されたビクトリノックスのフラッグシップモデル。アウトドアやキッチン、オフィスで大活躍。

19世紀に生まれたオフィサーナイフ

昨年、創業130周年を迎えたビクトリノックスは機能美にあふれたマルチツールの先駆者だ。1891年、創業者カール・エルズナーがスイス陸軍にソルジャーナイフを納入したことをきっかけに一躍有名に。その後もいくつものポケットナイフを考案し、手のひらに収まるコンパクトボディに、ふたつのバネで大小のナイフ、穴開け、缶切り、ドライバー、コルク抜きの6つのパーツを装着した「オフィサーナイフ」が1897年に特許を取得。現在のビクトリノックスの原形となった。現在では時計、バッグ、アパレルにも進出しているビクトリノックスだが、ナイフは創業から一環してこだわり、スイス・イーバッハの自社工場でつくり続けている。ひとつは持っていたい男の道具だ。

ブランド名は母親の名

創業者のカール・エルズナーが、自分が営む帽子屋の店先でナイフを売ってくれた最愛の母親のクリスチャンネーム「Victoria」と1921年、当時、発明されたばかりのステンレススチールの国際的な名称「inox」と組み合わせ、ブランド名の「VICTORINOX」が誕生した。

自転車必携のマルチツール

その堅牢な造りはまさにお守り級の安心感

小さく機能的なマルチツールは自転車乗りにこそ必須のアイテム。ツーリングをはじめ、クロスやピストでの万が一にも頼れる小さな相棒の、ベスト7はこれ！

TOPEAK

トピーク／㈲マルイ☎078-451-2742

その堅牢な作りと多彩なラインナップで欧米からの支持も高い、自転車用品メーカー。特に『ヘキサスⅡ』は軽さと価格、16ツールという機能性のバランスが最高で、信奉者も多数。

ミニ18+

●価格：3780円
●サイズ：幅43×長さ82×高さ20㎜
●重量：185g

外して使えるチェーンツールに追加されたフラットブレードは、ホイール取り外しの際、キャリパーのディスクパッドをプレスしておける。

18Tools
●六角レンチ：2、2-L、2.5、3、4、5、6、8、10㎜　●別体4㎜六角レンチ　●メガネレンチ：8、9、10㎜　●Lタイプ六角レンチ2㎜　●トルクスレンチ：T25　●ドライバー（+）（−）　●スポーク レンチ：14G、15G　●チェーンツール　●チェーン ピン ツール　●タイヤレバー　●スチール製栓抜き

ヘキサスⅡ

●価格：3240円
●サイズ：幅44×長さ95×高さ26㎜
●重量：167g

自転車整備のツールが過不足なく詰まった名品。ボディ両側のカバーは外すとタイヤレバーになり、各ツールの引き起こしの固さも調整可能。

16Tools
●六角レンチ：2、2.5、3、4、5、6、8㎜　●トルクスレンチ：T25●ドライバー（+）（−）　●スポーク レンチ：14G、15G　●チェーンツール　●チェーン フック　●タイヤレバー

エイリアンⅡ

●価格：6264円
●サイズ：幅43×長さ86×高さ41㎜
●重量：290g

8種の六角レンチや3種のメガネレンチなど同社最大の26ツールを備え、これ一本でほぼあらゆる自転車に対応。サイドのボタンを押すとふたつに別れるので細かい作業もしやすい。

26Tools
●六角レンチ：2-L、2.5、3、4、5、6、8、10㎜　●トルクスレンチ：T25　●メガネレンチ：8、9、10㎜　●チェーンツール　●チェーン ピン ツール　●ミニ ペダル レンチ　●スポーク レンチ：14G、15G　●ドライバー（+）（−）　●チェーン フック　●プラスチック製タイヤレバー　●ステンレス製ナイフ　●強化スチール製栓抜き　●チェーンピンをふたつ収納できるコンパートメント

crank brothers

クランク ブラザーズ／㈲ライトウェイブロダクツジャパン☎03-5950-6002

MTBパーツを中心としたカリフォルニア発のブランド。フローティングの自由度が高い美しいペダルは評価が高い。両側にスライディング方式で開く、携帯工具も同様の美しさ。

19Tools

●六角レンチ：2、2.5、3、4、5、6、8㎜
●チェーン切り
●スポークレンチ：1～4
●ドライバー（+）（−）：1、2
●オープンレンチ：8、10㎜
●トルクスレンチ：T25

マルチ19ゴールド

●価格：3888円
●サイズ：幅44×長さ89×高さ16㎜
●重量：175g

クランクらしいゴールドと、すっきりとしたツール収納姿がお洒落。握りやすいコンパクトフレームにはアルミニウム合金、ツールには高い剛性のハイテンションスチールを採用。

KTC

京都機械工具／㈲KTC☎0774-46-4159

赤いトップチェストなどで有名な、1950年創業の老舗工具メーカー。2010年からは自転車ツールの製造も手掛け、高い寸法精度を実現したビットなどは日本ブランドならでは。

8Tools

●ヘキサゴンビット（六角レンチ）：2、2.5、3、4、5、6㎜
●クロスビットNo.2
●トルクスビット：T25

マルチツール8システム

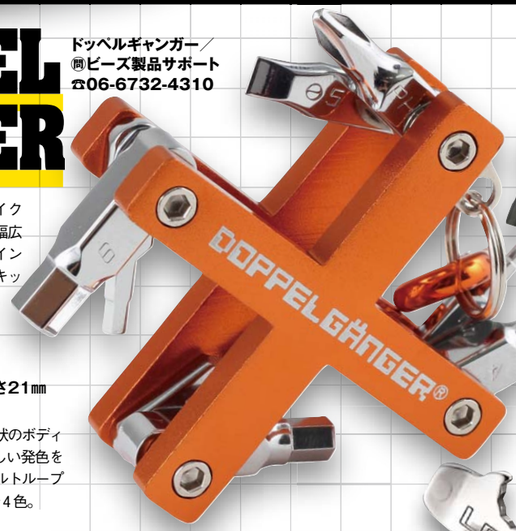
●価格：5800円
●サイズ：幅44.8×長さ68×高さ20㎜
●重量：175g

90・180・270度の各位置でビットがストップするので状況によって使い分けたい。各ビット間にスペーサーを設けた独立構造で、隣りのビットの飛び出しを防ぐ。ビットは交換可。

DOPPELGANGER

ドッペルギャンガー／㈲ビーズ製品サポート☎06-6732-4310

折りたたみから700Cのロードバイクまで、自転車やその関連ツールを幅広く扱う。他社とは一線を画すデザインと手頃な価格帯が魅力で、ツールキットも“らしさ”が出た個性的な意匠。



ツールキット

●価格：3024円
●サイズ：幅60×長さ60×高さ21㎜
●重量：74g

アルミを採用した独特のクロス形状のボディには、アルマイト加工が施され美しい発色を実現。付属のカラビナを使って、ベルトループなどにぶら下げることもできる。全4色。

8Tools

●六角レンチ：2、2.5、3、4、5、6㎜
●ドライバー（+）（−）

LEZYNE

レザイン／㈲ダイアテックプロダクツ お客様サポート室☎075-644-7776

精巧に設計された各パーツにはクラフトマンシップが溢れており、某有名パーツブランド出身のドイツ人が立ち上げたブランドと聞いて納得。携帯工具にはチタンやカーボンを使うことも。

20Tools

●六角レンチ：2、2.5、3、4、5、6、8㎜
●トルクスレンチ：T25、T30
●ドライバー（+）（−）
●チェーン切り：8、9、10、11スピード
●スポークレンチ：3.22、3.45
●タイヤレバー：10㎜
●ボトルオープナー
●ディスクブレーキウェッジ

RAP TOOLS（20TOOLS）

●価格：3628円
●サイズ：幅25×長さ67×高さ26㎜
●重量：178g

アルミサイドプレートとクロムバナジウム鋼のビットは剛性と耐久性が高い。14/20ともアルミニウム製のチェーンカッター（8/9/10/11スピード用）を装備。不意のトラブルにも対応。

Publisher
今井今朝春
Kesaharu Imai
Editor-in-Chief
前田賢紀
Takanori Maeda
Deputy-Editor
上岡 篤
Atsushi Kamioka
関谷和久
Kazuhisa Sekiya
桜井靖人
Yasuhito Sakurai
Managing-Editor
松崎薫子
Kaoruko Matsuzaki
杉本恵理子
Eriko Sugimoto
Senior-Editor
本田賢一朗
Kenichiro Honda
Editor
小野正章
Masaaki Ono
小川太市
Taichi Ogawa
和田史子
Fumiko Wada
小久保直樹
Naoki Kokubo
Directing Editor
土居輝彦
Teruhiko Doi
Advertorial Editor
中山 基
Motoi Nakayama
Art Director
若山トシオ
Toshio Wakayama
Designer
フェイヴァリット・グラフィックス
favorite graphics
Staff Photographer
熊谷義久
Yoshihisa Kumagai
油科康司
Yasuji Yushina
鶴田智昭
Tomoaki Tsuruda
青木健格
Takenori Aoki
宮坂政邦
Masakuni Miyasaka
Advertising Director
坪井一雄
Kazuo Tsuboi
Production Director
小川俊介
Shunsuke Ogawa
Circulation Manager
笹川裕史
Hiroshi Sasagawa
Print
Dai Nippon Printing Co., Ltd.

DTP
Base, Nagi

Correspondents,Washington,D.C.Bureau
(Pictorial Press International)
Norman T.Hatch
Mikako Burks

ワールドフォトプレス ホームページ
http://www.monomagazine.com
モノ・マガジン・ウェブ（mo.WEB）
http://www.monomagazine.com/moweb/
モノ・マガジン・ブログ
http://blog.goo.ne.jp/monomagazine/

NEXT
次号予告

特集

地震、噴火、異常気象！ 防災感度を高めてイザに備えろ!!
いまこそ備えよ、防災ギア

このところ、自然の猛威と災害にさらされ続けている日本。われわれにできることは、とにもかくにも備えることだ！ 懐中電灯、スマホ充電池など常に携帯すべきアイテムから、簡易トイレ、備蓄食&備蓄水、アウトドアウエアなど非常時に役立つモノまで信頼にたる製品を紹介していく。小型シェルター&サニタリー用品も詳しく特集するぞ。

特集

懐かしのおもちゃから、最新トイまで大集合！
オトナが唸る玩具

世界初のレールトイ「リニアライナー」から、高級パズル&ゲーム、「黒ひげ危機一発」40周年ヒストリーまで、大人がグッとくる玩具を大特集

特集

スニーカー、鉄ナベから姫路城まで名品の開発秘話が満載！
垂涎の復刻&限定モノ

オリジナル発売時のエピソードや、世の中に与えたインパクトを交えながら〝今、買える〟復刻&限定モノをズラリと集めたぞ。

■うーん、うなるモノ■モノ進化論■mono編集部のモノ差し、他

新製品 モノ・モール ○好評連載!! コンビニの力

モノ・マガジン9-16情報号 No.744
9月2日（水）発売 定価637円（税込）

お詫びと訂正
モノ・マガジン８月２日号P.93山一の記事におきまして電話番号の誤りがありました。正しくは☎052-221-8556です。また、P.58に掲載した「広上淳一」さんの漢字表記を、誤って「純一」としていました。読者並びに関係者の皆様にご迷惑をおかけいたしました。訂正してお詫び申し上げます。

●編集の都合上、内容が一部変更される場合もありますのでご了承ください。

●乱丁・落丁は送料小社負担にてお取り替えいたします。
●本文中の価格は消費税込みの総額表示です。
実勢価格は編集部調べの価格です。

●モノ雑誌のパイオニア 毎月2回（2日・16日）発売
mono
発行人●今井今朝春
編集人●前田賢紀
発行所●株式会社ワールドフォトプレス
〒164-8551 東京都中野区中野3-39-2
TEL:03（5385）5666［編集部］
03（5385）1350［広告営業部］
03（5385）5701［販売部］
FAX:03（5385）5617［編集部］
03（5385）1348［広告営業部］
03（5385）5703［販売部］
印刷所●大日本印刷株式会社